PUBLICATION 1500 RÉVISION 1975

Guide des aliments classés



Agriculture Canada

On peut obtenir des exemplaires de cette publication à la
DIVISION DE L'INFORMATION
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA
OTTAWA
K1A 0C7

Impression 1973
Révision 1975
25M-38121-8:75
AG-1500F

Un grand nombre d'aliments vendus chez les détaillants canadiens sont classés selon des normes nationales et provinciales de qualité, établies par des lois. La marque de catégorie est mentionnée soit sur le contenant, soit sur le produit même. Le mot «Canada» accompagnant la marque de catégorie signifie que l'aliment a été classé selon les normes fédérales.

Les normes fédérales de classement s'appliquent aux aliments exportés, aux aliments importés si ces aliments sont aussi produits au pays et aux aliments expédiés d'une province à l'autre. Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture du Canada sont responsables de la mise en vigueur des normes fédérales de classement.

Il existe des catégories de qualité pour le beurre, le fromage cheddar, la poudre de lait écrémé, les oeufs, les fruits et les légumes frais et transformés, le miel, le sirop d'érable, la viande et la volaille. Le classement de la viande est facultatif, sauf dans quelques provinces; cependant, le boeuf est généralement vendu par catégories de qualité. Dans certaines régions, on peut se procurer du veau et de l'agneau classés. Le porc vendu dans les magasins de détail n'est pas classé.

La publication «Guide des aliments classés» explique au consommateur canadien les catégories de qualité, l'informe de la disponibilité des aliments classés et lui suggère les façons d'utiliser les diverses catégories.

L'inspection des aliments classés est effectuée par des inspecteurs des ministères de l'Agriculture fédéral et provinciaux. Si un consommateur achète un aliment dont la qualité lui semble inférieure à la catégorie indiquée, il devrait retourner le produit au vendeur. Si le consommateur demeure dans une grande ville, il devrait porter le cas à l'attention d'un inspecteur du ministère de l'Agriculture.

Guide des aliments classés

PRODUITS LAITIERS



Beurre

Au Canada, le beurre fabriqué au moule, vendu au détail doit porter la marque de catégorie sur le panneau principal du papier d'emballage ou du contenant dans lequel le beurre sera vendu. Le beurre se vend en emballages standards de ¼ de livre, ½ livre, 1 livre ou de multiples de 1 livre.

Aucune matière grasse autre que les matières grasses du lait ne doit entrer dans la fabrication du beurre. Il doit contenir un minimum de 80% de matière grasse. L'uniformité de couleur s'obtient par l'utilisation d'un colorant alimentaire autorisé.

CATÉGORIES

La saveur, la texture et la coloration sont les principales caractéristiques qui servent à déterminer la catégorie. Généralement, dans les magasins de détail, on ne trouve que du beurre classé Canada Première Catégorie.

CANADA PREMIÈRE CATÉGORIE — De qualité supérieure. Saveur excellente, bien travaillé, texture cireuse, coloration uniforme.

CANADA DEUXIÈME CATÉGORIE — De qualité légèrement inférieure. On trouve rarement le beurre de cette catégorie dans les magasins de détail; il se vend généralement pour la transformation ou la cuisson.

CANADA TROISIÈME CATÉGORIE ET CANADA INFÉRIEUR A LA TROISIÈME CATÉGORIE — Ce beurre se vend rarement dans les magasins de détail. On l'utilise généralement pour la transformation.

Fromage

Bien que les désignations de catégories du fromage cheddar soient les mêmes que celles du beurre, il n'est pas nécessaire de les indiquer sur l'emballage. Presque tout le fromage cheddar est classé Canada Première Catégorie et soigneusement choisi pour la vente au détail.

Le fromage cheddar préemballé pour la vente au détail est marqué doux (mild), moyen (medium) ou fort (old), selon la saveur et la texture produites par l'affinage. Le fromage peut se vendre sous divers formats, mais l'emballage doit indiquer le poids net.

Lait écrémé en poudre

Le lait écrémé en poudre vendu au détail est classé Canada Première Catégorie. La poudre doit répondre à des normes précises de composition et de qualité.

Elle peut se vendre en contenants de ¼ de livre, ½ livre, 1 livre ou de multiples de 1 livre. Lorsqu'elle est reconstituée, 1 livre de lait écrémé en poudre donne 4 pintes de lait écrémé.

BOEUF, VEAU, AGNEAU ET PORC

La viande doit subir une inspection sanitaire avant d'être classée. Toute viande destinée à l'importation, à l'exportation ou au commerce interprovincial doit aussi être inspectée; il en est de même pour la viande utilisée dans la préparation des saucisses fraîches et fumées et des autres viandes transformées ou en conserve.

Les carcasses inspectées par les vétérinaires du gouvernement fédéral portent l'estampille circulaire «Canada Approved» ou «Canada». Cette estampille — à ne pas confondre avec la marque de catégorie — assure le consommateur que la viande est saine et a été parée dans des conditions sanitaires. On appose l'estampille et la marque de catégorie à l'aide d'encres comestibles.

Dans les établissements de détail, il n'est pas toujours possible, pour le consommateur, de vérifier la catégorie des viandes fraîches.

Boeuf

Dans les établissements soumis à l'inspection sanitaire fédérale, la plus grande partie du boeuf est classée par un classeur du gouvernement. Lorsqu'une carcasse de boeuf a été classée et estampillée par le classeur, l'abattoir peut alors apposer une marque en forme de ruban indiquant la catégorie et aussi, pour la catégorie Canada A, l'indice de gras. Les marques en forme de ruban sont apposées sur toutes les carcasses au moment du classement dans l'abattoir et sous la surveillance générale de l'inspecteur fédéral. La marque à l'encre rouge indique la qualité et l'indice de gras pour la catégorie Canada A; pour Canada B, seule la catégorie est indiquée à l'encre bleue; pour Canada C elle l'est à l'encre brune et pour Canada D, à l'encre noire. Reconnues à l'échelle nationale, ces marques en forme de ruban sont appliquées de telle manière qu'elles apparaissent sur chaque morceau de gros et sur la plupart des morceaux de détail.

CATÉGORIES

CANADA A — Jeunes animaux dont le maigre, de

couleur rouge vif, est légèrement persillé et présente une texture ferme et à grain fin.

A l'abattoir, les inspecteurs du gouvernement répartissent la catégorie Canada A en quatre indices de gras selon le poids de la carcasse. Ce classement est déterminé par l'évaluation de la couche extérieure de gras sur la noix de côte entre la onzième et la douzième côte. Canada A1 a l'indice de gras le plus faible tandis que Canada A4 a le plus élevé.

CANADA B — Jeunes animaux dont le maigre varie de rouge vif à rouge foncé moyen. La texture de la chair peut être quelque peu grossière sans normes minimales de persillage. Cette catégorie se divise en quatre indices de gras selon le poids de la carcasse.

CANADA C, CLASSE 1 — Animaux jeunes ou d'un âge moyen. La couleur du maigre peut varier du rouge vif à rouge foncé moyen. Le gras peut être blanc ou jaune pâle.

CANADA C, CLASSE 2 — Animaux jeunes ou d'âge moyen. La texture de la chair peut être grossière, la couleur de rouge vif à rouge foncé. Le gras peut varier entre blanc et jaune citron, et de ferme à mou.

CANADA D — Femelles et bouvillons d'âge mûr. Les carcasses appartiennent aux classes 1 à 4 selon le développement de la charnure et la qualité; la classe D4 a la plus faible proportion de maigre sur l'os et comprend également les carcasses excessivement grasses.

Veau, agneau et porc

Il existe des normes de classement pour le veau et l'agneau et ces carcasses peuvent être classées

pour la vente au consommateur. Les carcasses de porc ne sont classées que pour faciliter le paiement au producteur.

VOLAILLE

Dans la plupart des grandes villes canadiennes, la volaille destinée à la vente au détail doit être classée; il en est de même pour la volaille destinée à l'exportation et au commerce interprovincial.

Les volailles importées, qu'elles soient habillées ou éviscérées, doivent être conformes aux normes canadiennes de classement mais leur marque de catégorie ne porte pas le mot «Canada».

CATÉGORIES

Les noms des catégories sont les mêmes qu'il s'agisse de poulets, chapons, poules, dindons, oies ou canards. La marque de catégorie est indiquée sur la poitrine de la volaille au moyen d'une attache métallique ou d'une étiquette insérée dans le sac d'emballage. Elle peut aussi être imprimée ou lithographiée sur ce sac. Une couleur différente distingue chaque catégorie. De plus, s'il s'agit de dindons, de canards et d'oies, les mots «jeune» ou «adulte», selon le cas, doivent figurer avant ou après le nom de l'espèce.

CANADA CATÉGORIE A (ROUGE) — De la plus haute qualité généralement offerte au détail, ces volailles ont une conformation normale; elles sont charnues et bien engraissées. Elles peuvent avoir une légère déviation du bréchet, de légères décolorations, quelques chicots et quelques petites déchirures. Les poulets présentent du gras sur la poi-

trine et les cuisses. Les dindons à griller ou jeunes dindons éviscérés pesant moins de 10 livres ont une légère couche de gras sur la poitrine, les cuisses et le dos; les dindons de plus de 10 livres ont une couche raisonnable de gras sur la poitrine et les cuisses et une couche modérée sur le dos; les dindons de plus de 16 livres peuvent présenter un peu moins de gras. Les poules, les canards et les oies ont la poitrine, les cuisses et le dos raisonnablement bien couverts de gras.

CANADA CATÉGORIE B (BLEUE) — De conformation normale, ces volailles peuvent avoir une légère déviation du bréchet; elles ne sont pas aussi charnues et aussi bien engraissées que les oiseaux de la catégorie A. Elles peuvent avoir de légères décolorations, quelques chicots et quelques petites déchirures pourvu que l'apparence des oiseaux n'en souffre pas trop.

CANADA CATÉGORIE UTILITÉ (BLEUE) — Volailles répondant aux exigences de la catégorie B, auxquelles il peut manquer un ou plusieurs membres.

CANADA CATÉGORIE C (JAUNE) — Ces volailles, relativement charnues, peuvent présenter de longues déchirures, des chicots et des décolorations très visibles.

INSPECTION SANITAIRE

Seules les volailles abattues et éviscérées dans les établissements soumis à l'inspection du gouvernement fédéral peuvent porter l'estampille d'inspection sanitaire «Canada Approved». L'inspection est obligatoire dans le cas de volailles importées ou destinées à l'exportation ou au commerce interprovincial.

OEUFS

Les oeufs sont vendus par catégories dans toutes les provinces. Dans les magasins de détail, les cartons d'oeufs et les étalages d'oeufs en vrac doivent porter la marque de catégorie sur la feuille d'érable et, s'il s'agit d'oeufs classés Canada AI et A, la grosseur doit aussi être indiquée.

CATÉGORIES

Il existe quatre catégories principales pour classer les oeufs mais généralement on ne trouve que des oeufs Canada A1 et A dans les magasins de détail.

CANADA A1 — Oeufs de la plus haute qualité. Coque propre, intacte, de forme normale. Le jaune, rond, compact et bien centré, est entouré de blanc très épais et ferme.

CANADA A — Coque intacte, propre, et de forme à peu près normale. Le jaune, rond et assez bien centré, est entouré de blanc épais. Les oeufs de cette catégorie conviennent à toutes fins culinaires.

GROSSEURS, CANADA A1 et A

Extra gros — chaque oeuf pèse au moins 2¼ onces.

Gros — chaque oeuf pèse au moins 2 onces.

Moyens — chaque oeuf pèse au moins 1¾ once mais moins de 2 onces.

Petits — chaque oeuf pèse au moins 1½ once mais moins de 1¾ once.

«Peewee» (Canada A seulement) — chaque oeuf pèse moins de 1½ once.

CANADA B — Coque intacte, raisonnablement propre, mais de forme légèrement anormale. Le jaune légèrement allongé, aplati et agrandi est entouré de blanc moins ferme que celui de CANADA A. Chaque oeuf pèse au moins 1¾ once. (Les oeufs Canada A 1 et A sont plus satisfaisants pour pocher et frire que les oeufs Canada B.)

CANADA C — Employés surtout dans les préparations commerciales d'oeufs congelés, liquides ou déshydratés. Peut inclure des oeufs fêlés.

CANADA FÊLÉS — Catégorie dans quelques provinces. La grosseur n'est pas spécifiée. La coquille est fêlée mais le contenu ne coule pas.

FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Au Canada, presque tous les fruits et les légumes frais produits en quantité commerciale sont vendus par catégories et le mot «Canada» accompagne la marque de catégorie. Les fruits et légumes pour lesquels les catégories sont établies doivent suivre les réglements canadiens d'importation avant d'être importés au Canada. Certains fruits et légumes sur les marchés interprovinciaux ou d'exportation doivent être inspectés.

Les sortes de fruits et légumes classés varient selon la province; cependant, toutes les provinces ont des réglements qui s'appliquent à certains fruits et légumes. Les catégories provinciales ressemblent aux catégories fédérales.

Les fruits et les légumes portant une marque de catégorie accompagnée du mot «Canada» doivent être vendus dans des emballages ou des contenants qui répondent aux normes fédérales. A part la marque de catégorie, le contenant doit porter les ren-

seignements suivants: le nom et l'adresse de l'emballeur, la variété (s'il s'agit de pommes et de poires), la quantité d'unités dans la boîte (s'il s'agit de pommes, de pêches et de poires), le poids net et pour certains légumes, les variations de grosseur.

Dans les magasins de détail, les étalages de pommes en vrac classées, doivent porter le nom de la variété en plus de la marque de la catégorie.

En général, les critères de classement des fruits et des légumes frais sont les suivants: uniformité de grosseur et de forme, couleur, maturité, propreté, absence de maladies et de meurtrissures.

CATÉGORIES (FRUITS FRAIS)

POMMES
Canada Extra de fantaisie
Canada De fantaisie
Canada Commerciale ou Canada "C"

Pour répondre aux normes fédérales de classement, les pommes doivent avoir un diamètre minimum de 2¼ pouces. Dans certaines provinces, les pommes, dont le diamètre varie entre 2 et 2¼ pouces, peuvent aussi être vendues pourvu que la couleur réponde aux normes de la catégorie Extra de fantaisie.

POIRES
Canada Extra de fantaisie
Canada De fantaisie ou Canada n° 1
Canada Commerciale, Canada "C" ou Canada Domestique

CERISES
Canada n° 1
Canada Domestique
Canada Tout-venant

ABRICOTS, ATOCAS, PÊCHES, POMMETTES, PRUNEAUX, PRUNES, RAISINS, RHUBARBE
Canada n° 1
Canada Domestique

BLEUETS, CANTALOUPS, FRAISES
Canada n° 1

CATÉGORIES (LÉGUMES FRAIS)

CAROTTES
Canada n° 1 et Canada n° 1 – décolletées
Canada n° 2

PANAIS
Canada n° 1 et Canada n° 1 – découronnés
Canada n° 2

OIGNONS
Canada n° 1 et Canada n° 1 – à mariner
Canada n° 2

POMMES DE TERRE
Canada n° 1 et Canada n° 1 – grosses
Canada n° 2

Grosseurs des pommes de terre:

Catégorie	*Diamètre (pouces)*
Canada n° 1	
– variétés rondes	2¼ à 3½
– variétés oblongues	2 à 3½
– pommes de terre nouvelles, jusqu'au 16 septembre chaque année (variétés rondes ou oblongues)	1⅞ à 3½
Canada n° 1 – grosses	3 à 4½
Canada n° 2 (75% du lot doivent avoir un diamètre d'au moins 2 pouces)	1¾ à 4½

CÉLERI
Canada n° 1 et Coeur Canada n° 1
Canada n° 2

ASPERGES, BETTERAVES, CHOU, CHOUX DE BRUXELLES, CHOU-FLEUR, CONCOMBRE, LAITUE POMMÉE, POMMES DE TERRE NOUVELLES, TOMATES
Canada n° 1
Canada n° 2

MAÏS SUCRÉ, RUTABAGA
Canada n° 1

FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS



Au Canada, la plupart des fruits et des légumes transformés sont vendus par catégories; environ 95% de la production provient d'établissements enregistrés et relève du fédéral quant à l'inspection et au classement.

Les produits importés (congelés, déshydratés ou en conserve) doivent répondre aux normes fédérales de classement si des normes existent pour ces produits. Le mot «Canada» ne doit pas faire partie de la marque de catégorie lorsque ces produits sont vendus dans leur contenant original. Le nom du pays d'origine doit être sur l'étiquette.

L'étiquette doit porter les renseignements suivants: la marque de catégorie et le volume en onces liquides ou en millilitres, ou les deux à la fois.

Certains légumes en conserve, tels les pois et les haricots, sont classés et marqués d'après la grosseur; si la grosseur n'est pas spécifiée, l'étiquette portera les mots «grosseurs assorties» ou «grosseurs mixtes».

Le pourcentage d'ingrédients édulcorants (sucre ou

sirop) ajoutés aux fruits ou aux jus de fruits doit être mentionné sur les contenants. Les contenants de fruits transformés et de jus de fruits préparés sans sucre doivent porter les mots «sans sucre» ou «non sucré», sauf pour le jus de pomme.

Le ministère de l'Agriculture du Canada a établi des normes d'identité concernant les confitures, les gelées, les marinades et les autres produits de même nature qui ne sont pas régis par des lois de classement.

Fruits et légumes en conserve

Les fruits et les légumes sont mis en conserve dans des contenants de 10, 14, 19, 28, 48 et 100 onces liquides. Des contenants de volumes différents sont permis pour les asperges, le maïs en grains entiers scellé à vide, le maïs en épis, les jus de fruits et de légumes, les aliments pour bébés, la pâte de tomates et les patates douces.

CATÉGORIES

CANADA DE FANTAISIE — De la plus haute catégorie, ces produits sont aussi parfaits que possible; ils proviennent de fruits ou de légumes sains, propres, ayant atteint une maturité parfaite. Le liquide est limpide. Ces produits de belle couleur, de grosseur uniforme et exempts d'avaries conviennent particulièrement lorsque l'apparence prime.

CANADA DE CHOIX — La grosseur, la couleur et le degré de maturité des produits de cette catégorie peuvent différer légèrement, mais ils proviennent de fruits et de légumes sains, propres et presque exempts d'avaries et autres imperfections. Le liquide

est passablement limpide. Ces produits se prêtent à la préparation de mets où la saveur et la tendreté, plus que l'uniformité et la couleur, sont importantes.

CANADA RÉGULIÈRE — Proviennent de produits sains et savoureux mais pas nécessairement de grosseur uniforme. A employer quand l'apparence importe peu: les fruits, dans les poudings, desserts en gelée, mets congelés; les légumes, dans les soupes ou les plats au gratin.

SOUS-RÉGULIÈRE — Un produit de qualité inférieure, provenant de fruits et de légumes sains et propres mais qui ne sont pas nécessairement de couleur, de grosseur et de maturité uniformes. Cette catégorie est rarement en montre dans les magasins de détail.

Jus de fruits et de légumes

Les jus de fruits ou de légumes doivent être composés uniquement de jus de fruits ou de légumes. L'addition de sel ou de sucre doit être déclarée sur l'étiquette.

CATÉGORIES (JUS DE TOMATE)

CANADA DE FANTAISIE — Ces produits possèdent la saveur de tomates parfaitement mûres, une très bonne couleur rouge et une consistance optimum. Ils sont exempts de graines, de particules de pelure et de pédoncule.

CANADA DE CHOIX — Ces produits possèdent la saveur de tomates parfaitement mûres, une bonne couleur et une bonne consistance. Ils sont presque exempts de graines, de particules de pelure et de pédoncule.

CATÉGORIES (JUS DE POMME)

CANADA DE FANTAISIE — Ce jus possède une très bonne saveur et satisfait aux normes de composition les plus élevées.

CANADA DE CHOIX — Ce jus possède une bonne saveur et satisfait aux normes générales de composition.

Le jus de pomme vitaminé doit contenir au moins 35 mg d'acide ascorbique par 100 ml (environ 3½ onces) de jus, en tout temps dans les 12 mois qui suivent la mise en conserve.

Fruits et légumes congelés

CATÉGORIES

CANADA DE FANTAISIE — De la plus haute catégorie, qualité optimum, ces produits sont aussi parfaits que possible.

CANADA DE CHOIX — De bonne saveur, ces produits ont une apparence moins parfaite que celle de la catégorie Canada de fantaisie; la couleur, la grosseur et la maturité sont moins uniformes.

Fruits et légumes déshydratés et séchés

Le contenu maximum d'humidité et de préservatif est établi selon les règlements. Un produit séché peut contenir plus d'humidité qu'un produit déshydraté.

Des niveaux maximum bactériens sont prescrits pour les légumes déshydratés.

CATÉGORIES

CANADA DE FANTAISIE ET CANADA DE CHOIX sont les catégories ordonnées pour les pommes séchées et déshydratées, les bleuets séchés et les légumes déshydratés.

MIEL

Le miel se vend en rayons et sous forme cristallisée ou liquide. Le miel en rayons n'est pas classé. Le mot «Liquide», imprimé sur l'étiquette ou sur le couvercle, indique que le miel restera liquide.

Dans la plupart des provinces, le miel destiné au détail doit être classé quant à la catégorie et à la couleur. Il en est de même pour le miel destiné au commerce interprovincial.

Le miel «Pasteurisé» se conserve indéfiniment car les levures, qui causent la fermentation, ont été détruites par un traitement à la chaleur. Ce miel se vend généralement sous forme cristallisée mais on peut aussi se procurer du miel liquide pasteurisé.

CLASSES DE COULEUR

La couleur du miel ne sert pas de critère lors du classement par catégories mais elle en indique la saveur; plus le miel est foncé, plus sa saveur est prononcée. Il existe quatre classes de couleur: blanc, doré, ambré et foncé.

CATÉGORIES

En général, seul le miel classé Canada n° 1 est disponible dans les magasins de détail.

CANADA N° 1 — Ce miel, de bonne saveur, est exempt de substances étrangères et se conserve bien. Ce miel, de la meilleure catégorie, est surtout utilisé nature.

CANADA N° 2 — Ce miel, de bonne saveur, peut contenir des particules de pollen ou de cire. Il ne se conserve pas nécessairement aussi bien que le miel de la catégorie Canada n° 1.

CANADA N° 3 — Ce miel peut contenir des particules de pollen ou de cire. Il n'a pas nécessairement une aussi bonne saveur et ne se conserve pas aussi bien que le miel des deux premières catégories.

Le miel, étiqueté Sous-régulier, est sain mais inférieur à celui de la catégorie Canada n° 3.

SIROP D'ÉRABLE

Le classement du sirop d'érable, destiné à la vente, n'est obligatoire que dans la province de Québec. Les lois du gouvernement fédéral interdisent la falsification des produits de l'érable. S'il s'agit d'un produit de l'érable pur, l'étiquette doit porter les mots «Sirop d'érable» de même que le nom et l'adresse du fabricant. Le poids net doit être indiqué sur le contenant. Le sirop d'érable doit peser au moins 13 livres et 2 onces par gallon.

L'étiquette des produits aromatisés artificiellement à l'érable doit porter les mots «aromatisé artificiellement à l'érable», la liste des ingrédients ainsi que le nom et l'adresse du manufacturier.

Le sirop d'érable vendu par catégories doit répondre aux normes de composition et d'étiquetage; l'étiquette doit alors porter la marque de catégorie.

CATÉGORIES

CANADA DE CHOIX — Ambre très clair. Saveur douce. Sans trace de fermentation.

CANADA CLAIR — Ambre clair. Saveur plus prononcée que celle de la catégorie Canada de choix. Sans trace de fermentation.

CANADA INTERMÉDIAIRE — Ambre foncé. Saveur plus prononcée que celle de la catégorie Canada clair. Sans trace de fermentation.

CANADA FONCÉ — Foncé. Peut avoir une trace de fermentation.

Le Québec possède, en plus, une autre catégorie: «Ambré C», entre la catégorie Canada intermédiaire et la catégorie Canada foncé.

ÉQUIVALENCES MÉTRIQUES DES MESURES CANADIENNES COURANTES

VOLUME

1 pinte (40 onces liquides)	=	1137 millilitres	=	1,14 litre
1 chopine (20 onces liquides)	=	568 millilitres		
1 tasse (8 onces liquides des États-Unis)*	=	237 millilitres		
1 c. à table	=	15 millilitres		
1 c. à thé	=	5 millilitres		
1 once liquide	=	28,4 millilitres		

POIDS

1 livre	=	454 grammes
1 once	=	28,3 grammes

LONGUEUR

12 pouces	=	30,5 centimètres
1 pouce	=	2,5 centimètres

TEMPÉRATURE

F°		C°
450°	=	232°
425	=	218
400	=	204
375	=	191
350	=	177
325	=	163
300	=	149
212	=	100

* La plupart des tasses à mesurer sont marquées en onces liquides américaines.

